Per far gelatina di carne ó de pesce de duo ó tre colori in un vaso.

Farla bianca habi dellaceto ben biáco, ó vero dellagresto bianco & vecchio, & cõ esso mettirai doi tanti dacqua, Et habi di piedi di castrone o di capretto scorticati & nettati molto bene pro cipue spicialmente tra mezo le ogne tagliandoli p trauerso cauandone lossi cioe ifusi de legame & lauate molto bene nellacqua freda li mettirai abollir i quella mescolanza di aceto & acq sopra detta bollendola piu ad ascio ch sia possibile aggiognendoli cõ essa abollir del zenzeuero mondato molto bene & tagliato i pezoli. Item de le grana paradisi rotte solamente & quando li piedi ti pareranno cotti cauali fora & fa chel brodo senza essi bolla ancora vn pezo, poi habi apparecchiati dece biachi doua fresche & piu ómancho secũdo laquantita ch vole far obseruando tacto lordine i colarli chiarir & fare ogni altra cosa ch e detta disopra nel capitolo de lagelatina ducarne & habi apparecchiati litoi piatti con capponi o pollastri o altro ch uogli mettere in lagelatina & sopra gli mettirai questa tale decottione politamente apparecchiata, riponendo i piatti in loco fresco p ch sabia aprender & gelar meglio & gelatá molto bene p fare uarij colori tagliarai fora vn quarto di quello gelo ch e nel piatto mettendolo alfoco in vn vaso tanto ch si struga & diffaccia cioe ch ritorni i brodo & cõ il zafrano il poterai fare giallo & quando sera refredato ritornirai il dutto brodo alloco suo medesimo nel piattello, ma guarda bene ch non sia caldo quando il rimetti & raconciato questo poltamente como e preso & gelato caua vnaltro quarto facendolo rosso cõ i coronali in simil modo ch e dutto del giallo & successiue piglirai laltro quarto bianco & p farlo verde hauerai dele foglia del grano o dellorzo quando e in herba & del petrosillo pesti & macinati molto bene insieme farai colare i quella fõma ch e dutto dellaltri doi colori. Simelmente poterai far pauonazo laltro quarto bianco, hauendo de le carote cotte fatto le brasole & mondate leuarai dextramente col coltello quella parte disopra laquale ha il color pauonazo & quella mettirai i fondo del sacco i nelquale sicola la decottione de lagelatina & tante uolte reuerado gli buttirai sopra quello brodo bianco riscaldato alfoco ch habia molto bene preso il dutto colore hauendo facto fi-